Maibock mit Spargelrahmgemüse und Erdäpfel-Bärlauchsoufflé





Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Ludwig Mayer

Zutaten

Maibock Rehrücken Öl zum Anbraten 500 ML Rotwein 300 G Wurzelgemüse Gemüsefond 200 ML 4 EL Tomatenmark

4 EL	Preiselbeermarmelade	
6	Wacholderbeeren	
1	Lorbeerblatt	
	Pfefferkörner	
•••••	Salz	
•••••	Butter	
•••••	Holundersirup	
Spargelrahm	gemuse	
1 KG	grünen Spargel	
	Butter	
•••••	Gemüsefond	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Salz	
•••••	Pfeffer	
•••••	Schlagobers	
Erdäpfel-Bärlauchsoufflé		
_гаарте!-Ба!	riaucnsouttie	
3	Eigelb	
1 EL	Maizena	
3	Eiweiß	
30 G	Butter	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Bärlauch	

70 G	gekochte Kartoffeln
70 G	Topfen

Zubereitung

Maibock

- 1. Den Rehrücken auslösen und zuputzen.
- 2. Knochen hacken und mit den Abschnitten in Öl anrösten.
- 3. Wurzelgemüse in Würfel schneiden, mit dem Tomatenmark unter die Knochen rühren, Rotwein angießen und mit etwas Butter braun rösten.
- **4.** Mit Gemüsefond auffüllen. Preiselbeermarmelade und Gewürze zufügen, aufkochen und abseihen.
- **5.** Den Fond auf einen halben Liter einkochen, abschmecken, Holundersirup beifügen und mit kalter Butter binden.
- **6.** Maibock salzen, pfeffern und in Öl rundherum anbraten.
- 7. Auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten braten.
- 8. Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Soufflé und Spargel anrichten. Mit der eingekochten Wildsauce umgießen.

Spargelrahmgemüse

- 1. Vom Spargel die Stielenden entfernen.
- 2. In einer Pfanne Butter erwärmen, Spargel darin anschwitzen.
- 3. Mit Gemüsefond untergießen und bissfest dünsten.
- 4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Mit Obers einkochen.

Erdäpfel-Bärlauchsoufflé

1.

1 EL Maizena, Eigelb und Butter schaumig schlagen, Topfen, Kartoffel und Bärlauch dazu geben, Schnee unterheben und würzen.

2. Die Masse in Formen füllen und im Wasserbad bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Rezept zu Genusstagebuch #56